



Cerdon "Sans filtre"

2021

AOC Bugey Cerdon - Rosé

Appellation	AOC Bugey Cerdon
Pays	France
Couleur	Rosé
Millésime	2021
Degré d'alcool	10.36°

Description du millésime

Un Cerdon non filtré ? Pas possible nous diront la plupart des spécialistes... Et bien si ! Nous avons tout simplement emprunté la technique du dégorgement à nos amis champenois qui avaient galéré un moment avant de trouver la technique pour clarifier leur vin après fermentation en bouteille.

Fiche technique

Cépages	Gamay 80 % Poulsard 20 %
Travail de la vigne	Viticulture biologique et biodynamique (en conversion), sans aucun produit chimique. Cuivre et soufre en quantité homéopathiques et des préparations biodynamiques pour redynamiser le sol (500 P et autres prépa à base de plantes en fonction des besoins) et la plante (501 et autres prépa en fonction des besoins).
Vinification	Vinif sans aucun intrant œnologique (ça veut dire pas de sulfites ajoutés, pas de levures ajoutées, pas d'enzymes ajoutées, pas de tanins ajoutés, pas de... bon je m'arrête là car la liste est vraiment très très très longue;) le tout en méthode ancestrale... C'est quoi c't'affaire ? C'est un pressurage direct des raisins puis une cofermentation des Gamay et des Poulsard dans une cuve inox thermorégulée qui permet de descendre très rapidement la température à 5°C pour une fermentation qui va prendre son temps (60 jours environ) pour arriver à... la moitié du travail. Ensuite, légère filtration sur Kieselguhr (euh c'est quoi ça ? C'est de la poudre de roche d'origine organique et fossile qu'on appelle également terre de Diatomée... Whaoooo) qui permet de diminuer un peu la population levurienne avant la mise en bouteille.
Élevage	Élevage de 6 mois minimum en bouteilles pour générer le CO2 naturellement (fini les bons vieux gazéifiés des années 80;) issu de la fermentation en bouteille close.
Mise en bouteille	C'est là que la différence avec les autres cuvées se fait. Historiquement tous les Cerdons sont filtrés en fin d'élevage pour retirer les lies (levures mortes) qui se déposent au fond pendant la fermentation en bouteille. La filtration, c'est bien mais c'est un procédé soustractif et surtout stérile... Cela retire les dépôts bien sûr, mais cela retire aussi des molécules aromatiques... Du coup, sur cette cuvée, nous ne l'avons pas filtré mais dégorgé à la champenoise... Et ça marche ;)
Température de service	Sortie de frigo, bien frais !
Conseils de dégustation	Entre copains et copines à tout moment de la journée (peut-être pas au petit dej...et encore;). Parceque ce qui compte c'est pas tellement la bouteille mais les personnes qu'il y a autour.
Rendement	40 Hl / ha
Age des vignes	Très variables (les pitchounes ont moins de 7 ans et les poilus une centaine d'année... Bah oui on dit même qu'elles ont été plantées avant la première guerre mondiale... Mais j'ai pas de trace écrite de ça).
Nez	Très sexy ;) gourmand, sensuel, fruité... C'est "9 semaines et demi" en bouteille (pour ceux qui ont la référence... sinon, passez à la Cuverie, on vous expliquera;)

Type de sol

Vous allez être surpris, nous sommes ici sur des sols argilo-calcaire (prendre un air sérieux et un peu condescendant quand vous le dites, ça impressionne)... Vous ne pouvez pas avoir tort... vu que tous les sols sont argilo-calcaires... Sérieusement ? oui c'est juste une question de proportion. Et ici c'est l'argile qui domine largement donnant à nos vins fraîcheur et acidité :)